La Spaziale S15 è una realtà

s15-8cedf2c4

Da innovativo prototipo a realtà: arriva sul mercato La Spaziale S15. La nuova macchina sarà protagonista dello stand de La Spaziale al salone del caffè TriestEspresso Expo, dal 20 al 22 ottobre (hall 27 - stand 51-53). La proposta risponde alle richieste e alle tendenze del caffè porzionato nel segmento ho.re.ca. e nel vending, che sempre più richiede macchine professionali versatili che possano gestire l'uso automatico e l'intervento di un operatore.

S15 è la valida alternativa all'uso manuale del portafiltro: è professionale e compatta, con doppio gruppo erogatore e compatibile con diversi formati di capsule. Consentendo l'erogazione di più tazze contemporaneamente, La Spaziale S15 si adatta al contesto bar, hotellerie e ristorazione. La soluzione, studiata dai tecnici dell'azienda di Bologna, si distingue per la facilità di utilizzo al pari di un risultato in tazza ottimale e sempre costante: S15 ha un sistema di espulsione diretta della capsula. La capsula viene inserita dall'alto e a fine erogazione, quando esausta, cade nel recipiente di raccolta in corrispondenza del gruppo erogatore.

La compatibilità con diversi sistemi di capsule non è il solo vantaggio della S15 che è dotata di un serbatoio per l'acqua con una capacità di 5 litri, facilmente ricaricabile dall'alto. In alternativa può anche essere allacciata alla rete idrica. Professionale a tutti gli effetti, la nuova compatta – presto disponibile sul mercato – ha un ampio scaldatazze, una lancia vapore per realizzare la crema di latte perfetta per i cappuccini e la possibilità di selezionare l'estrazione di caffè corto, caffè lungo e la modalità dose continua. S15 è unica nel suo originale design, con illuminazione a led ed è anche avanzata tecnologicamente, dotata di un pannello operatore touch screen tft 3,5" e di una porta ingresso USB per una efficace interfaccia utente. L'azienda, inoltre, ha progettato la macchina come totalmente modulabile: i due gruppi caffè e il boiler servizi si possono accendere o spegnere indipendentemente garantendo così un risparmio energetico nel caso di utilizzo parziale.

logo-la-spazialeDa anni La Spaziale sviluppa soluzioni per il porzionato rispondendo alla forte attrattiva che questo mercato riscuote anche per il fuori casa. Accanto all'ultima innovazione de La Spaziale S15, infatti, tutte le macchine per espresso dell'azienda bolognese possono essere adattate

all’erogazione di caffè porzionato, sia in cialde che in capsule, con la semplice sostituzione del portafiltro e delle doccette.

Le caratteristiche tecniche della S15

- dimensioni: L600 x H450 x P470
- peso: 34 kg
- alimentazione: 230 v / 50 Hz 2600 W
- compatibilità con i formati capsule più diffusi
- capacità serbatoio acqua: 5 lt
- caricamento manuale del serbatoio acqua dall’alto
- pannello operatore touch screen tft (Thin Film Transistor) 3,5” RGB
- predisposizione allacciamento alla rete idrica
- interfaccia USB
- scarico automatico capsule a fine erogazione
- sistema gestione sicurezza chiusura vano capsule
- regolazione termica dei gruppi mediante logica PID
- illuminazione a led zona erogazione caffè
- illuminazione a barre led serbatoio
- capacità boiler servizi: 3 lt
- capacità cassetti capsule esauste: circa 35 per ciascun gruppo (allarme cassetto pieno e blocco erogazione)
- piano scaldatazze: capacità circa 36 tazzine
- beccucci erogazione regolabili in altezza (da 70 mm a 110 mm)
- accensione/spegnimento indipendenti dei due gruppi erogatori e del boiler servizi
- selezione caffè corto – caffè lungo – dose continua
- visualizzazione stato erogazione con barra led (proporzionale alla quantità predefinita)
- erogazione vapore in modalità automatica/semiautomatica (impostazione da menu Parametri)
- erogazione acqua calda
- sistema addolcimento acqua a resine con controllo numero cicli (segnalazione resine esauste).

www.laspaziale.com